

Objava obavijesti o odobrenju standardne izmjene specifikacije proizvoda za naziv u sektoru vina iz članka 17. stavaka 2. i 3. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33

(2022/C 401/09)

Ova obavijest objavljuje se u skladu s člankom 17. stavkom 5. Delegirane uredbe Komisije (EU) 2019/33 (1)

OBAVIJEST O ODOBRENJU STANDARDNE IZMJENE

„Patrimonio”

PDO-FR-A0157-AM01

Datum obavijesti: 8. rujna 2022.

OPIS I RAZLOZI ODOBRENE IZMJENE

1. Enološki postupci

Poglavlje I. specifikacije kontrolirane oznake izvornosti „Patrimonio” dopunjeno je kako bi se u odjeljak VI. točku 1. – Načini uzgoja – kojom se zabranjuje uporaba kemijskih sredstava protiv korova, uvela poljoprivredno-okolišna odredba.

Ta je odredba uvedena i u jedinstveni dokument pod točkom „Postupci uzgoja”.

2. Podaci o nadzornom tijelu

U poglavlju III. specifikacije kontrolirane oznake izvornosti „Patrimonio” izmijenjen je odjeljak II. – Upućivanja na nadzorno tijelo – kako bi se ažurirala adresa INAO-a.

„Institut National de l’Origine et de la Qualité (Nacionalni institut za podrijetlo i kakvoću, INAO)
TSA 30003 – 93555 MONTREUIL Cedex

Tel. 33 173303800

Faks 33 173303804

E-pošta: info@inao.gouv.fr”

Ta je izmjena prenesena u jedinstveni dokument pod točkom „Podaci – Detaljne informacije o nadzornom tijelu”.

JEDINSTVENI DOKUMENT

1. Naziv

Patrimonio

2. Vrsta oznake zemljopisnog podrijetla

ZOI – zaštićena oznaka izvornosti

3. Kategorije proizvoda od vinove loze

1. Vino

4. Opis vina

1. *Analitička svojstva vina*

KRATAK OPIS

Vina s oznakom „Patrimonio” mirna su vina koja obuhvaćaju crna, ružičasta i bijela vina.

(1) SL L 9, 11.1.2019., str. 2.

– Prirodna volumna alkoholna jakost iznosi: 11 % kod bijelih vina, 11,5 % kod ružičastih vina i 12 % kod crnih vina.

Crna vina u fazi pakiranja imaju najveći sadržaj jabučne kiseline od 0,4 grama po litri.

Nakon fermentacije udio fermentabilnog šećera (glukoza + fruktoza) iznosi najviše:

— kod vina s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti od najviše 14 %: 4 g/l

— kod vina s prirodnom volumnom alkoholnom jakosti većom od 14 %: 5 g/l

Ukupni sadržaj kiselina, hlapljivih kiselina i ukupni sadržaj sumpornog dioksida utvrđeni su propisima Zajednice.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

2. Organoleptički opis vina

KRATAK OPIS

Crna vina čine 40 % proizvodnje. Proizvode se od sorte nielluccio N, čiji udio u sortama i u mješavini iznosi najmanje 90 % i koja im daje taninsku strukturu i snažnu punoću, zahvaljujući čemu dobro dozrijevaju. Vrlo su živopisne boje, jarko crvene, rubin-crvene ili granatocrvene, te im je prirodna volumna alkoholna jakost često velika, veća od 13 %. Mlade arome, koje podsjećaju na bobičasto voće, kao što su crni ribiz ili kupina, s ponekim šumskim nijansama, s vremenom se pretvaraju u pikantne arome, ali i prepržene i balzamične note.

Ružičasta vina najčešće su plod suptilne mješavine u kojoj udio sorte nielluccio N iznosi najmanje 75 %, a miješa se sa sortama sciaccarello N, grenache N i vermentino B. Riječ je o mirnim suhim vinima koja su jarko crvene boje, dobro uravnotežena i s aromatskim svojstvima koja podsjećaju na malinu i ribiz. Obično se piju mlada te su sinonim svježine.

Bijela vina, koja su mirna i suha, proizvode se isključivo od sorte vermentino B, koja im obično daje veliko bogatstvo aroma. Cvjetne arome, koje podsjećaju na bijelo cvijeće, bijeli glog ili žutilovku, osobito dolaze do izražaja dok su vina mlada.

Opća analitička svojstva	
Najveća ukupna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja stvarna alkoholna jakost (u % volumena)	
Najmanja ukupna kiselost	
Najveći sadržaj hlapljivih kiselina (u miliekvivalentima po litri)	
Najveći ukupni sadržaj sumporova dioksida (u miligramima po litri)	

5. Enološki postupci

5.1. Posebni enološki postupci

1.

Postupak uzgoja

- Najmanja gustoća sadnje vinove loze iznosi 4 000 trsova po hektaru.
- Razmak između brajdi ne smije biti veći od 2,80 metara, a razmak između trsova u istom redu ne smije biti manji od 0,80 metara.
- Vinova loza obrezuje se kratkom rezidbom na reznike (račvasti uzgojni oblik ili kordonac Royat) s najviše 10 pupova po trsu.
- Zabranjena je uporaba kemijskih sredstava protiv korova.
- Navodnjavanje je zabranjeno.

2.

Poseban enološki postupak

- Zabranjen je svaki postupak pojačavanja.
- Zabranjena je upotreba komada drva.
- Zabranjena je upotreba enološkog ugljena.

Uz prethodno navedene odredbe, u proizvodnji vina je u pogledu enoloških postupaka potrebno poštovati obveze utvrđene na razini Zajednice te u Zakoniku o poljoprivredi i morskom ribarstvu.

5.2. Najveći prinosi

1.

55 hektolitara po hektaru

6. Razgraničeno zemljopisno područje

Berba grožđa, proizvodnja, razvoj i dozrijevanje vina odvijaju se na području sljedećih općina u departmanu Haute-Corse: Barbaggio, Farinole, Oletta, Patrimonio, Poggio-d'Oletta, Saint-Florent i Santo-Pietro-di-Tenda.

7. Sorte vinove loze

Grenache N

Nielluccio N – Nielluciu

Sciaccarello N

Vermentino B – Rolle

8. Opis povezanosti

8.1. Opis prirodnih i ljudskih čimbenika koji pridonose povezanosti

Opis prirodnih čimbenika koji pridonose povezanosti

Smješteno u podnožju poluotoka Cap Corse i otvoreno prema zaljevu Saint-Florent, zemljopisno područje dio je prostranog amfiteatra koji se ljevasto širi sa svojom ravnicom, svojim brežuljcima i dolinama. Na istoku je zatvoreno prema općini Bastia, a na jugu prema pustinji Agriates, i to gustom hidrografskom mrežom malih obalnih rijeka i linijom grebena.

Zemljopisno područje stoga se prostire na području sedam općina departmana Haute-Corse i obuhvaća regiju Nebbiu (što na korzičkom jeziku znači „magla”).

Reljef je moćan te je odraz pomicanja slojeva koja su regiju tresla u mezozoiku. Geološka podloga sastoji se od svijetlih škriljevaca oceanskog dna prekrivenih sedimentnim nanosima na zapadu i kristalnim nanosima na istoku. Na toj geološkoj podlozi nastali su krajolik vapnenačkih brežuljaka s oblim vrhovima i monoklinalna depresija koja se proteže od općine Poggio-d'Oletta do općine Farinole. Većina vinograda zasađena je u središtu te depresije zvane „Conca d'Oro” (što znači „bogata školjka”), smještene nekoliko desetaka metara iznad razine mora i obilježene finom topografijom, na obroncima brežuljaka ili mjestimično na vrlo poroznoj priobalnoj ravnici, kao primjerice na sjeverozapadu općine Patrimonio.

Vinova loza zauzima veliku većinu obrađenih površina, dok biljni pokrov neobrađenih površina čini gusta, često neprohodna makija, prošarana stablima divljih maslina ili šumarcima hrasta crnike u udolinama.

Izvornost područja „Patrimonio” proizlazi iz složenosti tla te depresije, koja se bitno razlikuju ovisno o općinama, nadmorskoj visini i blizini mora i koja su najvećim dijelom glinovito-vapnenačka na zapadu te puna šljunka i škriljevca prema općini Poggio-d'Oletta na istoku.

Na tom cirku otvorenom prema zalazećem suncu sredozemna se klima odlikuje ublažavajućim učinkom zbog blizine mora. Snažan utjecaj na vegetaciju imaju sezonski sjeverozapadni vjetar *maestrale* i sezonski jugozapadni vjetar *libecciu*. Razlike u temperaturama su umjerene.

Korzičko vinogradarstvo postoji od antičkog razdoblja. Grci su uveli vinovu lozu šest stoljeća prije Krista, a Rimljani su zatim trgovinu proširili izvan otoka.

Izvoz vina prorijedio se s padom Rimskog carstva te je vinogradarstvo ponovno oživjelo tek u 11. stoljeću s dolaskom Pizanaca kako bi se, među ostalim, proizvodilo misno vino.

Uz Genovu u 15. stoljeću važno mjesto zauzima vinogradarstvo, a posebno „Patrimonio”. Krajem 18. stoljeća vina iz regije Nebbiu, koja se u Saint-Florentu utovaruju na jedrenjake, obilaze Cap Corse te se istovaruju u Bastiji. Tamo se degustiraju te im se, ako su uspješno prošla ispitivanje, dodjeljuje pravo na izvoz pod nazivom „vini navigati” (vina koja su plovila).

Proizvođači vina „Patrimonio”, koji su se prvi uključili u proaktivan pristup kvaliteti, prvi zahtjev za priznavanje kontrolirane oznake izvornosti podnijeli su 1942. Zbog regulatornih ograničenja i posebne situacije na otoku odluka o priznavanju potpisala se tek u proljeće 1968.

Vinogradi „Patrimonio” prostiru se 2008. na 410 hektara na kojima 32 privatna vinska podruma proizvode 14 200 hektolitara vina.

8.2. Uzročna veza

U toj živahnoj i bogatoj maloj regiji, koja je dobro zaštićena od vjetrova i u velikoj mjeri izložena zalazećem suncu, proizvode se neka od najpoznatijih korzikanskih vina i prva priznata kontrolirana oznaka izvornosti tog otoka.

Zahvaljujući sredozemnoj klimi, topografiji u obliku monoklinalne depresije i vapnenačkom tlu, nielluccio N glavna je sorta u vinogradima „Patrimonio”. Nadmoćno vlada u Bakhovu svijetu vina jer je to Jupiterova krv, „sanguis jovis”, koju vapnenac područja „Patrimonio” čini bogatom i vrlo živopisne boje.

Nielluccio N znak je korzikanske ampelografske baštine te za „Patrimonio” znači ono što sciaccarello N znači za „Ajaccio”.

Brežuljci se isprepliću u središtu zemljopisnog područja i štite vinovu lozu od vjetra, koja svim svojim lišćem upija toplinu sunca te joj pritom previše ne štete nepredvidivi ljetni isušujući vjetrovi.

Na precizno razgraničenom području čestice za berbu grožđa nalaze se u zaklonu brežuljaka, najbolje su izložene suncu i utjecaju mora te imaju uglavnom glinovito-vapnenačka tla ili tla koja su se mjestimično razvila na vapnenačkim ili svijetlim škriljercima.

Na tim je lokacijama potrebno optimalno gospodariti biljkama i njihovim proizvodnim potencijalom odabirom odgovarajućeg načina uzgoja, kratkom rezidbom na reznike i kontroliranim prinosima. To se odražava u bogatstvu aroma vina, dobroj taninskoj podlozi crnih vina i izdašnosti ružičastih vina.

Prisutnost vinove loze, kojoj pogoduje prirodno okruženje, prije svega je djelo znanja i iskustva vinogradarske zajednice koja je znala odabrati najbolje položaje te održati tradicionalne sorte grožđa i proizvodnju vina koja su izdržala test vremena kako bi obranila svoj identitet te ga na kraju nametnula iskusnim potrošačima.

Vinogradi su rascjepkani na male posjede na kojima su znanje i iskustvo ljudi, stjecani naraštajima, omogućili dobivanje plemenitih vina, koja savršeno odražavaju posebna obilježja poznatih korzikanskih sorti grožđa.

Na dan tridesete obljetnice kontrolirane oznake izvornosti „Patrimonio” (11. studenoga 1998.) svetkovina zaštitnika vinogradara i dijeljenja vina, pod nazivom „A San Martino”, „Svetom Martinu”, postala je dio tradicije. Prvo kušanje nove berbe uz pratnju vinskog bratstva svake je godine prilika za druženje.

9. **Osnovni dodatni uvjeti (pakiranje, označivanje, ostali zahtjevi)**

Pravni okvir:

nacionalno zakonodavstvo

Vrsta dodatnog uvjeta:

odstupanje u pogledu proizvodnje na razgraničenom zemljopisnom području

Opis uvjeta:

Područje u neposrednoj blizini, za koje je utvrđeno odstupanje u pogledu proizvodnje, razvoja i sazrijevanja vina, sastoji se od područja općine Olmeta-di-Tuda u departmanu Haute-Corse.

Poveznica na specifikaciju proizvoda

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-ef16a4b1-5277-4772-9bf6-0d315936c90c
